

Beignets aux pommes express



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Servez tiède ou froid avec un peu de sucre...

Ingrédients

- 1 kg de pommes
- 500 g de farine
- 4 œufs frais
- 1 l de lait

Préparation

- 1 Épluchez les pommes, évidez-les et coupez-les en rondelles.
- 2 Dans un saladier, mélangez la farine avec les œufs. Ajoutez le lait peu à peu et remuez bien. Vous devez obtenir une pâte à crêpe épaisse.
- 3 Déposez alors les lamelles de pommes.
- 4 Faites chauffer de l'huile dans une friteuse. Lorsqu'elle est bien chaude, mettez-y les pommes enrobées de pâte et laissez dorer. Dès que le beignet remonte en surface, retournez, puis déposez sur du papier pour éliminer un maximum de graisse. Recommencez pour le reste des ingrédients.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

